

Bûchette de chèvre Bio

Bûchette de chèvre élaborée à partir de lait issu de l'agriculture biologique, pièce de 150 à 180 g.

La bûchette de chèvre permet d'apporter de la diversité à vos plateaux de fromages. Elle se prête également à certaines utilisations en cuisine notamment dans la tarte aux courgettes et pignons de pin.

Alors que la majorité des fromages de chèvre (Rocamadour, Sainte Maure de Touraine, Pélardon...) sont classés dans la famille des fromages à pâte molle et croûte naturelle, on remarque que nos offres de bûchette de chèvre appartiennent à la même famille que le camembert, c'est-à-dire celle des fromages à pâte molle et à croûte fleurie. Quelles différences, me direz-vous ? Eh bien, dans les deux cas, les premières étapes de fabrication sont plutôt similaires : caillage du lait, égouttage du caillé, démoulage et salage. Par contre, les fromages à croûte naturelle ne subissent aucun ajout lors de l'affinage, alors que l'on va pulvériser des champignons microscopiques (genre *Penicillium candidum* ou *Geotrichum candidum*) sur ceux devant développer une croûte fleurie. On obtient ainsi un duvet blanc appelé « fleur ». Le taux d'humidité est également assez élevé (environ 50 %), mais stable dans les fromages à croûte fleurie, alors qu'en fonction du temps d'affinage il varie de manière importante pour ceux possédant une croûte naturelle.

D'un point de vue nutritionnel, les fromages de chèvre ont une faible teneur en calcium et notre sélection de bûchette de chèvre ne fait pas exception à la règle : seulement 120 mg pour 100 g, soit 36 mg pour une portion de 30 g. Ce fromage ne pourra donc pas être comptabilisé dans le tableau de fréquence du GEMRCN.



Le saviez-vous

L'allergie aux protéines de lait de vache touche essentiellement les enfants de moins de 6 ans et beaucoup plus rarement les adultes. Pendant longtemps, le remplacement des produits laitiers à base de lait de vache par des produits laitiers au lait de chèvre ou de brebis a été préconisé. Or, cette substitution n'est plus recommandée aujourd'hui, car des études ont montré que l'allergie au lait de vache était souvent associée à une allergie au lait de chèvre ou de brebis. En cas de doute, il est donc conseillé de consulter un allergologue, car il reste l'interlocuteur le mieux placé pour vous renseigner.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour réaliser des burgers à l'accent méditerranéen, agrémentez ces derniers d'aubergines et de poivrons grillés, surmontés de médaillons de bûche de chèvre.

Thèmes & Recettes

La Provence : Tian des bergers

Végétarien : Lasagnes de courgettes et piperade

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Calcium	Industriels Marque
BIOFINESSE	09305	280 kcal	19,0 %	traces	21,0 %	NC	1,2 g	NC	FROMAGERIE DE LA LEMANCE Fromagerie de la Lemance
PRO A PRO	36025	291 kcal	20,0 %	1,0 %	23,0 %	16,0 %	1,5 g	120 mg	EURIAL Soignon
TRANSFOURMET	249408	291 kcal	20,0 %	1,0 %	23,0 %	16,0 %	1,5 g	120 mg	EURIAL Soignon

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Label de qualité	Éligible au programme lait et fruit à l'école	Durée d'affinage	Type de lait et %	Autres ingrédients	Industriels Marque
BIOFINESSE	09305	forme bûche , Ø 4,5 cm, L 10 cm, pâte molle à croûte fleurie		oui	12 jours minimum	lait de chèvre pasteurisé, 98,7 %	ferments lactiques 0,05 %, présure animale 0,05 %	FROMAGERIE DE LA LEMANCE Fromagerie de la Lemance
PRO A PRO	36025	forme bûche, Ø 4,2 cm +/- 2 mm, L 13 cm +/- 5 mm, pâte molle à croûte fleurie		oui	7 à 9 jours	lait de chèvre pasteurisé, 98,3 %	ferments lactiques et fon- giques 0,1 %, coagulants 0,1 %	EURIAL Soignon
TRANSGOURMET	249408	forme bûche, Ø 4,2 cm +/- 2 mm, L 13 cm +/- 5 mm, pâte molle à croûte fleurie		oui	7 à 9 jours	lait de chèvre pasteurisé, 98,3 %	ferments lactiques et fon- giques 0,1 %, coagulants 0,1 %	EURIAL Soignon

	Référence	Allergène	Origine matières premières	Pays de transformation	DLC	Durée de conservation après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BIOFINESSE	09305	lait	France, Aquitaine	France, Aquitaine	total : 65 jours, garantie client : 30 jours	NC	150 g, sous film thermo retractable, 12 x 150 g	FROMAGERIE DE LA LEMANCE Fromagerie de la Lemance
PRO A PRO	36025	lait	UE	Belgique	total : 65 jours, garantie client : 30 jours	jusqu'à la DLC	180 g, sous complexe polypro/paraffiné perforé, 6 x 180 g	EURIAL Soignon
TRANSGOURMET	249408	lait	UE	Belgique	total : 65 jours, garantie client : 30 jours	jusqu'à la DLC	180 g, sous complexe polypro/paraffiné perforé, 6 x 180 g	EURIAL Soignon

Références

• **La filière du lait de vache biologique en France, édition décembre 2016,**

FranceAgrimer

<http://www.franceagrimer.fr/content/download/48651/466784/file/ETU-LAI-La%20fili%C3%A8re%20du%20lait%20de%20vache%20biologique%20en%20France%20-%202016.pdf>

• **Les traitements thermiques du lait**

http://www.fromagerie-martin.com/lire_les_conseils.php?id_conseil=8

• **L'AOP du camembert de Normandie**

<https://www.quechoisir.org/actualite-camembert-de-normandie-aop-vers-une-baisse-de-qualite-n52440/>

Règlement (UE) n° 1169/2011

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:FR:PDF>

Programme de l'Union européenne à destination des écoles Forfaits par produit pour le lait et les produits laitiers pour l'année scolaire 2017/2018

<http://www.franceagrimer.fr/content/download/54573/527894/file/FORFAITS%20Lait%2020172018.pdf>

Différences entre les fromages à croûte fleurie, croûte naturelle, et croûte lavée

<http://www.laboitedufromager.com/difference-entre-les-fromages-a-croûte-fleurie-croûte-naturelle-et-croûte-lavée/>

Allergie aux protéines de lait

<http://www.allergienet.com/allergie-lait-chevre-brebis/>

GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Juillet 2015.
Base de données **AIDOMENU**, **Panel d'acheteurs de collectivités**